



Appel-spinaziecake

met crème fraîche en pistachenoten



ca. 1u



2 personen

Deze groene cake krijgt z'n fantastische kleur door de spinazie, die je kort blancheert, pureert en vervolgens aan het deeg toevoegt. Met appel, een zoete glazuur van crème fraîche en knapperige geroosterde pistachenoten. Een echt (bakkers)meesterwerkje, al zeggen we het zelf!

Wat je van ons krijgt

- 150g babypinazie
- 2 appels
- 150g tarwebloem ¹
- 1 zakje bakpoeder
- 2 eieren ³
- 1 zakje vanillesuiker
- 200g witte suiker
- 10g pistachenoten ¹⁵
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 60ml plantaardige olie
- boter of olie voor de cakevorm

Kookgerei

- oven met kleine ovenschaal
- cakevorm, 30x12cm
- bakpapier
- middelgrote kookpan
- staafmixer met beker
- handmixer
- keukenweegschaal
- maatbeker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

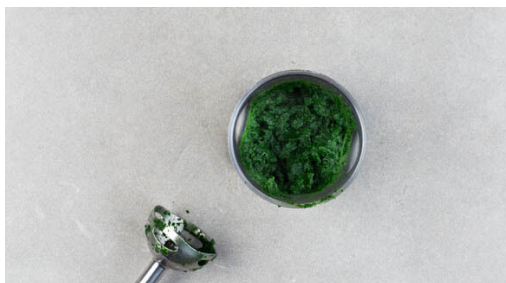
Met dit recept maak je 4 porties.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 659kcal, vet 28.5g, koolhydraten 90.5g, eiwit 10.0g



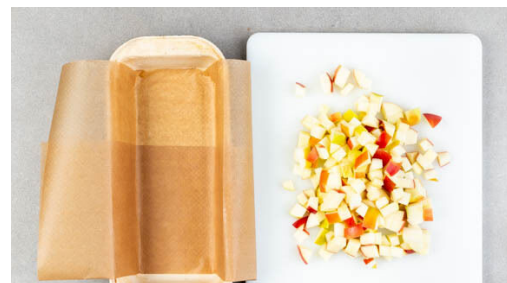
1. Spinazie pureren

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Doe de **spinazie** met 2el water in een middelgrote kookpan en kook de **spinazie** op hoog vuur tot de blaadjes geslonken zijn, roer regelmatig. Doe de **spinazie** in een hoge (maat)beker en pureer met een staafmixer fijn. Laat afkoelen.



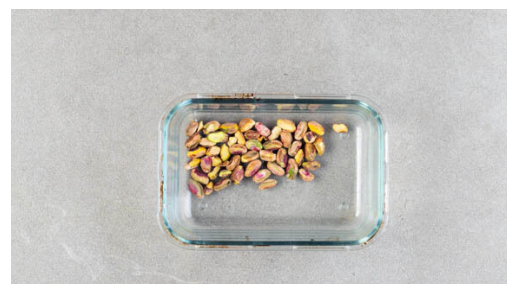
4. Cake bakken

Schep de **appelblokjes** door het **beslag** en schenk het **beslag** in de cakevorm. Bak de **cake** 40-45min in de oven. De **cake** is gaar als je er een satéprikker in steekt en het er schoon uitkomt. Snijd de **cake** evt. met een mes los van de vorm, pak het overhangende bakpapier beet en til de **cake** uit de vorm. Laat afkoelen.



2. Appel snijden

Snijd de **appels** in blokjes, verwijder het klokhuis. Vet een cakevorm (30x12cm) in met wat plantaardige olie of boter en bekleed het met bakpapier. **Tip:** leg een stuk bakpapier in de lengte van de cakevorm en vouw de randen om. De uiteinden van de cakevorm kunnen vrij blijven.



5. Pistachenoten roosteren

Doe de **pistachenoten** in een kleine ovenschaal en rooster ze naast de **cake** in de oven in 4-5min goudbruin.



3. Beslag maken

Meng de **bloem** en de **helft van het bakpoeder** in een kom. Klop de **eieren**, de **vanillesuiker** en **175g suiker** in een grote mengkom met een handmixer in ca. 4min luchtig, voeg er langzaam 60ml plantaardige olie bij. Roer de **spinazie** er ook langzaam door. Roer tot slot het **bloemmengsel** erdoor, tot alles net gemengd is.



6. Glazuur maken

Meng de **rest van de suiker** met de **crème fraîche**. Laat het **glazuur** ca. 5min staan en roer het dan nog een keer door, tot de **suiker** opgelost is. Hak de **pistachenootjes** fijn. Bestrijk de afgekoelde **cake** met het **glazuur**, bestrooi met de **pistachenoten** en serveer.